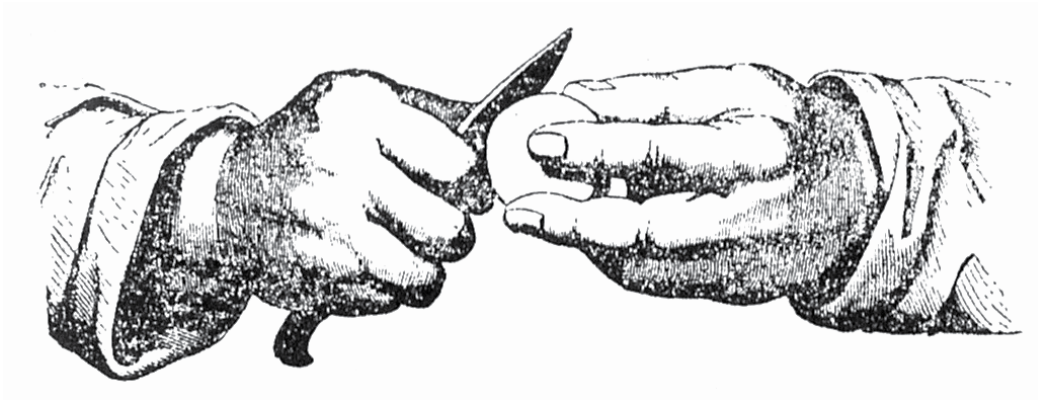




Dos recetas de cocina de Mamá Grande



Ofrecemos a nuestros lectores dos recetas familiares de 1890 que han perdurado por generaciones. Agradecemos a Laura González Durán quien ha compartido con nosotros esta gozosa parte de su historia.

El viudo

2 cebollas picadas menudo
50 g de tocino también picado menudo
1 bolillo frito ennegrecido
1 taza de vino tinto
50 g de pasitas
50 g de almendra pelada
Acitrón picado
Especias: clavo, canela, nuez moscada
Caldo de gallina y lomo o pollo, sal y azúcar



Ilustraciones del libro *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, Salvador Novo, México, Porrúa, 1976

Modo de hacerse

- 1) Se fríe la cebolla, tocino, pan especias y se desbaratan molidas con caldo.
- 2) Se ponen en una cazuela a freír, se le añade el vino, azúcar, almendras, acitrón, pasas.
- 3) Más caldo si necesita dejar hervir y se agregan las carne, gallina y lomo, cuidando que no quede aguado. Se sirve espolvoreado con ajonjolí tostado.

Pacholas

Carne

Se compra buena carne de res molida.

Se escogen chiles anchos medianos a razón de uno por cada cuarto de kilo de carne. Se asan, se despepitan y se remojan en agua caliente.

Se muelen lo más en seco posible con ajo, pimienta, orégano, comino o laurel (muy poquito), en metate o molcajete.

Se mezcla carne con chile, sal y recaudos muy bien y se pasa otra vez por el metate

Ya bien incorporado todo se baja con la mano del metate a formar bistecitos que se fríen (hay quienes forman las pacholas en las maquinitas de hacer tortillas poniendo testalitos entre dos plásticos) (también hay quien le pone galleta soda molida en chile con especias para quitarle lo aguado).

Ensalada de papas a la mexicana

Se sirve con ensalada de papas a la mexicana: jitomate asado, molido sin pellejo con pimienta, vinagre, sal, papas cocidas, picaditos, cebolla picada, orégano, aceite de olivo.

También se puede acompañar con Salsa Valentina.

Salsa Valentina

Jitomate cocido y molido en licuadora con chiles güeros en vinagre, cebollita, zanahorias con vinagre, sal, azúcar, orégano. Sirve para pollos. 